

อาร์โนลด์ ดงเกล แห่งร้าน La Vague d'or มอบ ประสบการณ์ ณ โรงแรมสุโขทัย

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ (The Sukhothai Bangkok) ขอเชิญทุกท่านมาลิ้มรสความอร่อยสไตล์ฝรั่งเศส-เมดิเตอร์เรเนียนมี ที่รังสรรค์โดยเชฟมิชลินสตาร์ระดับ 3 ดาว เชฟ อาร์โนลด์ ดงเกล (Arnaud Donkele) ซึ่งมีให้บริการทั้งเซตมื้อกลางวันและเซตมื้อค่ำสุดพิเศษ ระหว่างวันที่ 9-14 มกราคม 2559 ที่ห้องอาหารลา สกาล่า

เชฟอาร์โนลด์ ดงเกล (Arnaud Donkele) เป็นเชฟหนุ่มผู้มากความสามารถในการปรุงอาหารสไตล์ฝรั่งเศสเมดิเตอร์เรเนียนและยังเป็นเชฟที่มีอายุน้อยที่สุดในวงการดาวเกียรติยศมิชลินที่ได้รับดาวถึง 3 ดวงด้วยกัน เชฟมีห้องอาหารของตนเองชื่อว่า La Vague d'or ตั้งอยู่ในโรงแรม Residence de la Pinede เมืองแซงต์โตรแปร์ ประเทศฝรั่งเศส เชฟเล่าว่าตนเองได้เรียนรู้ศาสตร์การปรุงอาหารจากเชฟผู้มีชื่อเสียงอย่างเชฟมิเชล เกราร์ด (Michel Guérard) และ เชฟอแลง ดูกาส (Alain Ducasse) ห้องอาหาร Louis XV de Monaco และห้องอาหาร พลาซ่า แอทินี ในกรุงปารีส ซึ่งทั้งสองท่านได้ถ่ายทอดวิชาการปรุงอาหารยังรวมไปถึงความเป็นระเบียบ เพราะนอกจากรสชาติอาหารแล้วควรคำนึงถึงการบริการอย่างไรที่ดีที่แขกผู้มีเกียรติพึงได้รับเมื่อเข้ามารับประทานอาหาร

เชฟอาร์โนลด์ได้สร้างรูปแบบการปรุงอาหารสไตล์ฝรั่งเศสเมดิเตอร์เรเนียนขึ้นก่อนร้านอาหารอื่น โดยเชฟมีเทคนิคพิเศษมากมายในการนำวัตถุดิบสดใหม่จากมหาสมุทรมาบรรจงรังสรรค์ขึ้น ทั้งนี้เมนูของเชฟยังมีเคล็ดลับกันครัวจากแคว้นโปรวองซ์ (Provence) ในขณะที่เดียวกันก็มีการแทรกเสน่ห์รสชาติอันโดดเด่นของความหอมของสมุนไพรได้เป็นอย่างดี เชฟขอแนะนำเสนอ 'ซิโตรพาสต้า' (Zitone Pasta) ประกอบไปด้วยทรัฟเฟิล พิวกราส์นำมาสอดใส่ใส่ในเส้นพาสต้า ซึ่งถือได้ว่าเป็นเมนูที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก นับเป็นโอกาสพิเศษที่เชฟอาร์โนลด์ได้ตอบรับคำเชิญของโรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ และบินตรงมาปรุงอาหารมื้อสุดพิเศษแด่ลูกค้าทุกท่าน

9 มกราคม 2560 ณ ห้องอาหารลา สกาล่า

เซตอาหารค่ำ 8,500++ ต่อท่าน

10-14 มกราคม 2560 ณ ห้องอาหารลา สกาล่า

เซตอาหารกลางวัน 4,200++ ต่อท่าน

เซตอาหารค่ำ 8,500++ ต่อท่าน

สนใจสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ

ฝ่ายประชาสัมพันธ์และสื่อสารองค์กร

โรงแรมสุโขทัย กรุงเทพฯ

โทร. 02 344 8888 ต่อ 8603 หรือ 8671

อีเมล : marcom@sukhothai.com